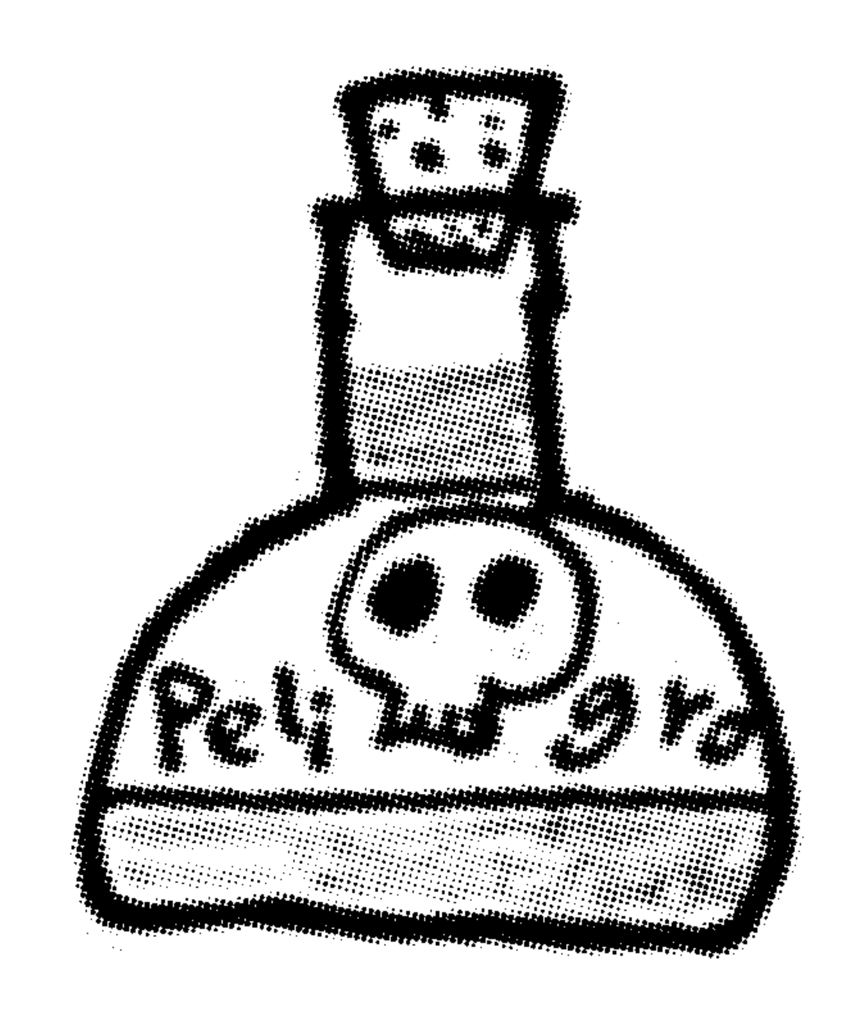


WWW.INSTITUTOBOGOTANODECORTE.HOME.BLOG



ALMANAQUE RECETARIO DE CORTE

- ÓRGANO IMPRESO DEL INSTITUTO BOGOTANO DE CORTE -



AÑO 3 - SERIE 4a. | Bogotá, martes 19 de enero de 2021. | NÚMERO 21.

PUBLICADO POR:
El Sindicato de Cortadores Disfuncionales (SCD)
Bogotá D.C. / Cundinamarca
Colombia.

- PARA EL AÑO -

2021

CALCULADO EXPRESAMENTE PARA LA ACADEMIA NACIONAL DE ESTARCIDO

RECETA PARA HACER QUIMERAS

1. ESCOGE 3 o 2 ANIMALES

A B C

A. TIGRE

B. GALLINA

C. TIJERAS

2. DIVIDELO EN PARTES Y MEZCLALAS

JUNTANDO...

JUNTANDO..

3. JUNTALO COMO QUIERAS

I.B.D.C

I.B.D.C

TACHAN



AÑO 3 - SERIE 4a. Bogotá, martes 19 de enero de 2021. NÚMERO 21.

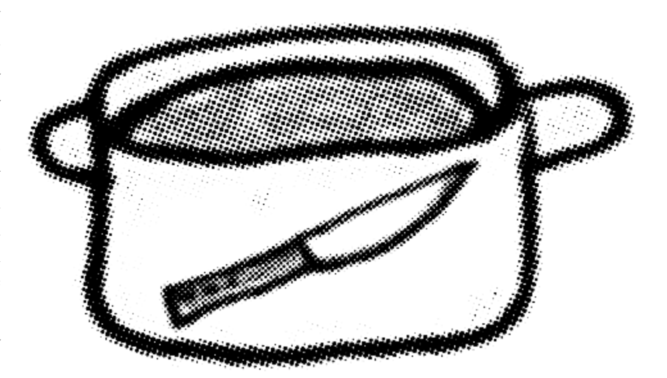
- Editorial -

Como es costumbre todos los eneros de cabañuelas y pronósticos, desde las prensas de EL CORTOPUNZANTE ponemos a disposición el ALMANAQUE DE CORTE. En esta oportunidad está centrado en presentar recetas útiles para comenzar este nuevo ciclo de calendario gregoriano. Los almanaques compilan y recolectan datos sobre el conocimiento de los ciclos de la naturaleza, de las dinámicas de las cosechas y de los tiempos propicios para aprovechar las fluctuaciones en el ciclo de la vida. En las últimas décadas hemos visto como el pronóstico se dispersa y confunde en un clima social bipolar al extremo. Tenso tiempo desconfigurado. La tierra en el desborde del caos, con la ilusión rota de un cosmos que se suponía estaba. Leer el futuro en los signos de la naturaleza que se despliega alrededor no resulta tan esperanzador: en una cosa no nos equivocaremos: arderá la tierra como arden los cuerpos humanos en fiebres estentóreas.

Desde la Dirección Editorial de este Periódico Misceláneo les deseamos un feliz año 2021, seguiremos sumando a la comunidad mediante la construcción de espacios de encuentro y divulgación, aportando chispa al incendio.

• • •

Durante el tiempo de los califatos en el norte de África se vivió un momento de esplendor científico en la medicina y la farmacia. En la composición de medicamentos durante ese largo periodo se exploraron técnicas de transformación de la materia para la elaboración de complejas sustancias medicamentosas. Dentro de los muchos principios de la farmacia árabe, que más es una manera de entender la forma de la materia en el mundo, resaltamos una que llama particular atención. Desde los textos y recetarios de materia médica árabe, medieval y renacentista traemos la figura del *sine pro quo.* En traducción al español: unas por otras. Este principio natural se refiere a que en cualquier receta es posible reemplazar uno (alguno, unos) de sus componentes sin alterar la condición fundamental, la virtud o propiedad de la receta. Sin duda, podría preguntarse si hay un límite para el cambio y transformación de ingredientes, sí hay un mínimo que asegure que la receta es aquello que es, o al menos, algo que refiera a unas características inamovibles. Que una torta sea una torta y



se pueda comer, o que una triaca magistral para venenos de serpientes funcione, se explica por la configuración de los elementos que la componen. Cada elemento se define según sus características como materia (tierra, aire, fuego y agua) y en función a la potencia en la que el elemento contiene la capacidad de acción. Estas acciones se explican en un espectro que vincula los opuestos con las dinámicas de la atracción y repulsión.

Las cualidades de la materia son compartidas por diversos elementos, así por ejemplo una sustancia puede tener una propiedad emulsionante, digamos en categoría 5, y esta podrá ser reemplazada en una receta por otra sustancia que posea las mismas propiedades así tenga una sustancia diferente. El *sine pro quo* explica la capacidad de que cambie la materia, manteniendo las relaciones y funciones del movimiento. De fórmulas alquímicas y recetas magistrales tenemos bastante en estos días en medio de la carrera por la vacunación y el beneficio económico de las farmacéuticas subiendo el pico. ¡Apasionante historia de espías y vacunación! Combos de medicamentos, sustancias hechas remedio popular, pócimas de ingesta cotidiana con fortalecedores de la inmunidad, con potenciadores del sistema defensivo. Lavado de manos, de dientes. La búsqueda de una fórmula para contrarrestar el Covid (que por esencia muta). La vacuna como receta para el desastre en un contexto de inequidad, explotación y abuso de poder: todo en un alambique social a punto de ebullición.

- Oído aguzado -

EL TWIST DE LOS ALIMENTOS

La tostada saluda al cuchillito / Cuando le unta mantequilla despacito / La galleta se baña en un tazón / Con leche tibia viaja en un cucharón.

Cuando el pan se junta con el queso / Llega el aceite y le aporta su aderezo / Y si la sopa está muy enfadada / Nada mejor que una riquísima ensalada.

Doña manzana y su amiga pera / Miran pasar una cereza altanera / Y muy contento está el señor melón / Porque ha venido su amigo el melocotón.

Cantajuego / 2010

- Frases Cébreles -

"Hay que escuchar a la cabeza, pero dejar hablar al cuchillo"
Marguerite Yourcenar (1903-1987) Escritora francesa.

"Hay derrotas en el corte que tienen más dignidad que la victoria"
Jorge Luis Borges (1899-1986) Escritor Argentino.

"Haz el corte y no la guerra"
John Lennon (1940-1980)

"La medida del amor es cortar sin medida"
San Agustín (354-430)

EL INSTITUTO BOGOTANO DE CORTE
-PRESENTA-
RADIO PANDEMIA
DISEQTIVA

TERCERA TEMPORADA

TECNOLOGÍA

MIÉRCOLES

enero 20: Tecnología
enero 27: Imprenta
febrero 3: Máquina de coser

9 AM
hora Colombia

Transmisión En Vivo x INSTAGRAM LIVE
@institutobogotanodecorte
x @diseqtiva

- Queridxs lectorxs -

Este año reinventamos nuestro contenido para estar en la búsqueda de la excelencia y así, mantener la tradición del ALMANAQUE DE CORTE vigente en sus hogares. Adaptándonos al nuevo milenio, este año traemos una nueva edición, versión RECETARIO.

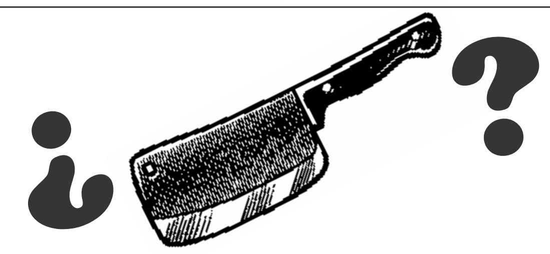
Paratodxs lxs que colaboramos en este medio de divulgación conocido como Almanaque de Corte, es un privilegio tener comunicación con ustedes, año tras año, corte tras corte. Nuestro compromiso con la publicación del Almanaque es agradecimiento a ustedes nuestrxs fieles lectorxs que por ya casi 2 años nos han brindado su apoyo.

Cada vez que llegue a sus manos el Almanaque revíselo con tiempo y atención, si no colecciona esta publicación, compártalo, permita que la información circule libremente hasta llegar a un hogar definitivo.

- ¿Sabias qué? -

Una de las primeras evidencias documentales de recetas conocidas procede de 1600 a. C. en forma de tablilla de barro procedente del sur de Babilonia con escritura cuneiforme y expresada en idioma acadio. Los griegos tuvieron escritores culinarios dedicados como el poeta Arquestrato y el prolífico escritor culinario Timáquides de Rodas. Ninguno de sus recetarios ha llegado a nuestros días.

- Trivia Cortante -



¿Cuál fue el primer Stencil Hack publicado por el IBDC?

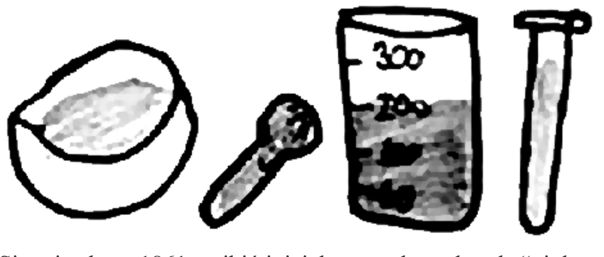
Envía tu respuesta por correo certificado, junto con tus datos de contacto, en un sobre cerrado a las instalaciones del I.B.D.C. ó sencillamente deslizalo bajo la puerta del Instituto. Las primeras 5 respuestas correctas recibirán **(1)** Amuleto de Corte 2021 certificado por el IBDC.

Fecha límite de entrega: Enero 31.

Respuesta a la trivia anterior: Saks, Emsoc, Fuzil Jr., Rapiñas, Nando, Japu, Resiste, Ausencia, Zeta, Ficciorama Jr., La Sal.

- Columnista Invitadx -

El gran secreto: VIOLETA DE GENCIANA



Sintetizada en 1861 recibió inicialmente el nombre de "violeta de parís" y fue popularizada como un tinte para biología debido a la reacción que presentaban las bacterias Gram positivo: se teñían. Este procedimiento se convirtió en un criterio para clasificar bacterias. También fue utilizada como antiséptico a finales del XIX, y en ese momento se registró su uso en heridas, úlceras e infecciones en piel, mucosa y ojos. En los textos se anotaba el efecto impresionante de la sustancia contra bacterias de un amplio rango. Se trataba de un compuesto barato de fácil acceso para problemas comunes de salud. Sin embargo, los experimentos y registros fueron abandonados y los experimentos se concentraron en la producción de otro tipo de antibióticos.

Conocí la violeta de genciana por una candidiasis vaginal que no me pasaba. Acudí al médico del seguro al menos en 3 oportunidades, me recetaron ovulos, crema, exámenes. Medicamento oral. Hice todo y no resultaba. Fueron meses incómodos y dolorosos, con una rasquiña insufrible que regresaba una y otra vez apenas dejaba de ponerme medicamentos. Desesperada revisé en internet otras maneras de asumir el asunto, buscando tener discernimiento y criterio, y encontré que la violeta de genciana era un secreto a voces. Durante siglos fue utilizada por matronas y parteras como estrategia para combatir las levaduras de leche que se producen en los pezones y boca durante la lactancia. El tratamiento es barato, efectivo. La única contraindicación es que todo se tiñe de ese violeta indeleble, los otros efectos a largo plazo, muestra eficacia y seguridad en su uso. Encontré información de decenas de artículos y textos médicos en los que se muestra la consistencia de las indagaciones del siglo pasado. También se registran importantes hallazgos en tratamientos para bacterias, hongos y levaduras vaginales. Seguí las indicaciones y me curé de la cándida con una receta simple al alcance de la mano.

Ahora bien, más que hacer una apología a la automedicación o uso de terapias alternativas, busco plantear una reflexión sobre las condiciones de cuidado de los cuerpos, el valor de los saberes sobre todo en los campos del saber, como el cuerpo más allá de la medicalización a la que se ha visto sometido. Son posibles otras condiciones de diagnóstico y de terapias para el cuidado de las infecciones menores. Estrategias no moralizantes de contracepción, de cuidado y manejo de la sexualidad libre. Aprender sobre las maneras de cuidarse, de tomar decisiones. Las recetas para los cuerpos femeninos circulan en espacios de mujeres que no se han consignado, que se hacen vigentes cada vez que abrimos espacios para intercambiar experiencias. Es importante reconocer la necesidad de un intercambio juicioso, de experiencias compartidas no sólo entre pacientes, sino también con médicos, enfermeras y otros actores dentro del sistema médico, para juntar esfuerzos para asumir condiciones de salud colectiva en momentos como el que estamos viviendo en los cuales el sistema de salud muestra su colapso para atender la vida cotidiana.

20

Patty Contreras @watterpola93 / Enfermera y Doula.



- Nuestro Instituto -

En 1952 Frank Lloyd Wright arquitecto de fama mundial, conocido por obras como la Casa de la Cascada y en los siguientes años por el diseño del Guggenheim de Nueva York, en un hecho inusual atendió la petición que le hiciera un pequeño de nombre Jim Berfer para diseñar la caseta de su perro, por la particularidad del evento esta historia tomó relevancia mediática y con el pasar de los años se narra como un hecho anecdótico dentro de la historia de la arquitectura contemporánea. Sin embargo, de acuerdo a los archivos encontrados del Instituto Bogotano de Corte se pudo establecer que no fue el primero de estos sucesos en los que se vio involucrado al arquitecto norteamericano, dos años atrás Frank Lloyd Wright recibió una carta de un pequeño oriundo de Cajicá, Cundinamarca, quien decía haber conocido años atrás a Le Corbusier (ver El Cortopunzante #16), quien al estar muy ocupado decidió conectar al pequeño con Lloyd Wright, en dicha carta el infante le hizo una petición similar a la que en un futuro le hiciera Jim berfer, pero en este caso no se trató de la caseta para un perro sino de la casa para sus dos gatos, Lanceta I y Rasca, como es evidente el infante del que se habla es Pompilio Martínez quien desde muy temprana edad se vio atraído por las labores de bricolaje y construcción. Frank Lloyd Wright en un acto de amabilidad le envió los diseños con la planimetría necesaria para ejecutar la construcción de la casa de los dos gatos, además de todos los detalles constructivos y especificaciones técnicas. Dentro de las especificaciones técnicas es importante resaltar que Lloyd Wright sugirió construir con hormigón, material estandarte de la arquitectura moderna, de tal manera que a modo de receta, le envío una lista detallada de la preparación del hormigón con materiales, tiempos de mezcla y fraguado, la intención de usar este material se debió a que el hormigón por su alta masa térmica acumula calor durante el día y lo libera lentamente durante la noche lo cual hizo que fuera ideal para la pernoctación de ambos gatos.

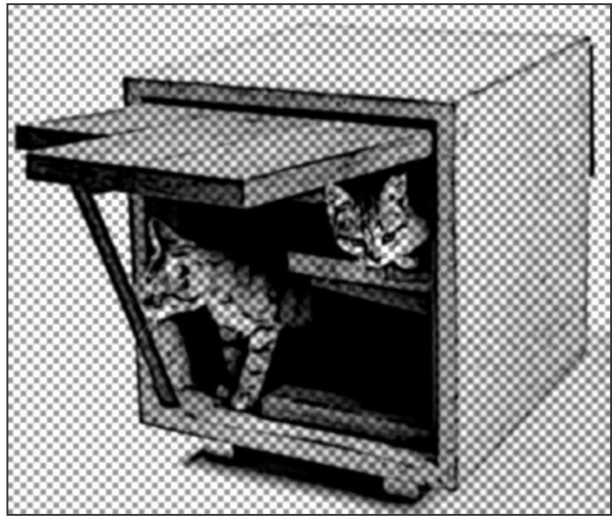
- Cantidades para la confección de 1m³ hormigón en volumen

Dosificación o riqueza de cemento por metro cúbico de hormigón (kg/m³)	Proporciones			Litros			Material sólido necesario para 1 m³ de hormigón: 1450 ℓ Agua aproximada por m³, según cono: 150-250 ℓ Riqueza de cemento por m³, según calidad: 150-450 kg Peso aproximado de 1 m³ de hormigón: 2200-2500 kg Peso 1 saco de cemento: 50 kg Volumen de 1 saco de cemento: 33 litros Peso de 1 litro de cemento en saco: 1,5 kg
	Cemento	Arena	Grava	Cemento	Arena	Grava	Usos y empleos preferentes del hormigón
100	1	6	12	75	450	900	Rellenos. Hormigón de limpieza o pobre.
150	1	4	8	110	440	880	Zanjas. Cimientos. Grandes espesores.
200	1	3	6	145	435	870	Muros de contención. Pozos de cimentación. Soleras.
250	1	2,5	5	170	425	850	Pilares, soportes y prefabricados corrientes. Pavimentos.
300	1	2	4	207	415	830	Hormigones armados. Zapatas. Muros especiales.
350	1	2	3	240	480	720	Hormigones para estructuras. Pilares. Vigas.
400	1	1,5	3	263	395	790	Forjados delgados. Piezas a fatiga. Viguetas.
450	1	1,5	2,5	290	435	725	Prefabricados especiales. Pretensados. Postensados.
500	1	1	2	360	360	730	Trabajos y obras muy especiales de gran control.

♦ Materiales ♦

● Cemento ● Arena ● Grava

Si para un metro cúbico de hormigón necesitamos una dosificación de 250 kg/m³ de acuerdo a nuestro requerimiento que es un prefabricado corriente que equivale a una proporción 1-2.5-5, donde usamos 170 litros de cemento, 425 de arena y 850 de grava; además del agua aproximada por metro cúbico que



● Marco en madera de 85x85cm ● Lamina de madera de 80x80 ● Dos bisagras ● 1 repisa ● 1 perilla ● Puntillas y clavos

está entre 150 y 250 L, ¿cuánto necesitamos si nuestro bloque es hueco con paredes de un espesor de 15 cm?, pues bien, restamos a nuestro volumen inicial de 1m³ el volumen del vacío, sería 1x0.85x0.85 lo que nos daría 0.72, dándonos un total de 0.28 m³ de volumen para la construcción de nuestra casa, ¿cuánto necesitamos ahora que tenemos el volumen real de la construcción? Multiplicamos las proporciones de cada uno de los materiales por 0.28 y tendremos nuestra cantidad requerida, por lo tanto: 170 L de cemento*0.28, 425 L de Arena*0.28 y 850 L de grava*0.28 Total 47.6L de cemento, 119 L de Arena, 238 L de grava. Eso quiere decir que nuestro hormigón cuya dosificación es de 250 kg/m³*m³ de acuerdo a nuestras proporciones pesaría alrededor de 70kg/m³



- Columnista Invitadx -

HUEVO FRITO

♦ Ingredientes ♦

- Un huevo de 50g que esté a temperatura ambiente entre 10°C y 20 °C
- 20 ml de aceite de cocina con un punto de humeo mínimo de 180°C o puede reemplazarlo por 20g de mantequilla
- 0,2 g de sal refinada de mesa (recuerde que la cantidad máxima de sal que debe consumir durante el día son 2g)

♦ Preparación y emplatado ♦

- Una porción
- Tiempo estimado: 1264 segundos

1. Encienda el fogón y precaliente una sartén antiadherente o de politetrafluoroetileno. (4 segundos)
2. Vierta lentamente dentro de la sartén antiadherente o de politetrafluoroetilento los 20 ml de aceite o mantequilla. (5 segundos)
3. Espere a que el aceite o la mantequilla alcance los 120 °C de temperatura. Mire atentamente, no se aleje más de 50 cm de la estufa. Procure que la temperatura sea la indicada, de lo contrario la preparación será un fracaso. (60 segundos)
4. Rompa el huevo con el filo del mesón o encimera. (4 segundos)
5. Separe lentamente las mitades de la cáscara, deje caer el huevo a una altura no más de 5 cm de la sartén antiadherente o de politetrafluoroetileno. (6 segundos)
6. Baje la temperatura a 100 °C y deje cocinar durante 30 segundos.
7. Tape la sartén. Puede agregar 0.1 ml de agua a la tapa para mejorar la cocción del huevo. (7 segundos)
8. No se separe ni un segundo de la sartén, hasta conseguir la consistencia deseada, recuerde que un huevo frito perfecto es aquel que tiene la yema líquida y la clara consistente con los bordes crujientes y dorados. (180 segundos)

El huevo debe alcanzar una temperatura mínima de 60 °C para que la yema se fije a la clara y se eliminen las bacterias de su interior, sino tiene esta temperatura puede intoxicarse.

9. Apague la estufa. (4 segundos)
10. Ubique un plato llano sobre el mesón. (3 segundos)
11. Con la mano derecha tome la pala para fritos, con la mano izquierda agarre el coge ollas. (6 segundos)



12. Use el coge ollas para tomar la sartén por el mango, ubíquese exactamente a 35 cm de distancia del mesón, frente al plato llano. (5 segundos)
13. Con ayuda de la pala para fritos, tome el huevo, manténgalo a una altura de 8 cm. Deje escurrir sobre la sartén el exceso de aceite. (10 segundos)
14. Mueva la pala hacia el plato llano, cuidadosamente deje caer el huevo en el centro de este. (4 segundos)
15. Añada 0,2 g de sal sobre la yema de huevo. (3 segundos)
16. Deje la pala para fritos sobre el lavaplatos. (2 segundos)
17. Reserve el aceite en un tazón aparte para reutilizarlo. (7 segundos)
18. Coloque la sartén sobre el lavaplatos. (5 segundos)
19. Con un limpión realice una limpieza rápida del mesón o encimera. (10 segundos)
20. Coloque el plato llano sobre la mesa. (6 segundos)
21. Ubique el tenedor al lado izquierdo y el cuchillo al lado derecho del plato. (8 segundos)
22. Corte el huevo entre 6 y 9 bocados. (45 segundos)
23. Mastique cada bocado 40 veces para favorecer la absorción de nutrientes y disfrute. (300 a 450 segundos)
24. Tome un descanso de 400 segundos, antes de organizar la cocina.

@_lasalada

- Instituto Bogotano de Corte Fútbol Club - (I.B.D.C.F.C.)

En 1982 el Dr. Pompilio Martínez quien ya había consolidado un equipo competitivo y quien a su vez se encontraba muy ocupado en la dirección del I.B.D.C. contrató al médico y nutricionista Aldo Lorido con el fin de brindar una mejor alimentación a cada uno de los jugadores que componían el I.B.D.C.F.C. y así mejorar el rendimiento deportivo, este médico decía traer consigo las mejores recetas para incrementar la productividad tanto en cancha como en la vida diaria. Entre dichas recetas se destacaban el zumo de remolacha, que es rico en nitratos (No3), en el cuerpo se convierte óxido nítrico (NO), un potenciador muscular ideal para deportistas de alto rendimiento, el HBM por su fórmula β-Hidroxi β-Metillbutirato, un metabolito de la leucina el cual ofrece un incremento del 55% en press de banca (ejercicio de peso libre que trabaja principalmente la zona superior del cuerpo). La ya tradicional agua con azúcar que al estimular las papilas gustativas genera un efecto psicológico en el deportista mejorando su resistencia y haciendo de las rutinas deportivas una labor más placentera y por último trajo la Beta-Alanina con Bicarbonato, la Beta-Alanina es un aminoácido que se encuentra en el cuerpo y es un vaso dilatador que al combinarse con el bicarbonato de sodio mejora hasta un 12% la resistencia del deportista, sin embargo los resultados que arrojaron por ese entonces dicha combinación fueron una mejoría del 75% en la resistencia de los deportistas, lo que llevó al equipo a sobrepasar a todos los rivales con los que se enfrentaron, ganando en ese año todos los torneos que disputaron, algunos jugadores afirmaron que el bicarbonato que consumieron no tenía las propiedades efervescentes propias de este y otros contaron que este médico contaba en su laboratorio con altas cantidades de ácido sulfúrico y queroseno, hecho que pasó inadvertido entre la dirigencia del equipo bogotano.



En la foto el Dr. Lorido posa con un saco del I.B.D.C.F.C. junto a su colega el Dr. Martínez.

- Tinta casera -



Utilizando solamente algunos elementos de uso hogareño, puedes hacer tu propia tinta para uso callejero y nunca perder tiempo yendo a la tienda por una recarga.

Ponte tus guantes de goma y prepara todos los materiales. No querrás tener que limpiar la tinta de tus manos.

Vierte un poco de líquido de frenos en la botella (Asegúrate de que el líquido de frenos que uses sea DOT-3 y no DOT-4, porque éste último no funcionará bien), que debe ser lo bastante grande como para contener la cantidad de tinta que quieras usar. Pon tanto líquido de frenos como sea necesario según qué tan líquida quieras que sea tu tinta. Ten en cuenta que mucho líquido de frenos hará que la tinta chorree más y que seque más lentamente. Llena la botella hasta 1/8 o 1/5 de su capacidad con líquido de frenos.

Añade la pintura de aceite al líquido de frenos. La cantidad que agregues variará nuevamente de acuerdo a qué tan líquida quieres que sea la tinta, y al tamaño de la botella. Mucha cantidad de pintura contrarrestará la cantidad de líquido de frenos. Una buena forma de medir sería llenar la botella a 3/4 de su capacidad con la pintura.

Coloca la tapa de la botella y sacude vigorosamente para asegurar que se mezcle completamente. Una vez que hayas sacudido la botella por un minuto o dos, quita la tapa y vierte un poco de la tinta en tu marcador. Pruébalo para ver si estás satisfecho con la consistencia de la tinta.

Realiza las modificaciones que consideres necesarias. Si la tinta es muy débil y chorrea, añade un poco más de pintura de aceite a la mezcla. Si la tinta es demasiado espesa, puedes agregar más líquido de frenos, o incluso disolvente de pintura en esta etapa. Luego de realizar las modificaciones, coloca la tapa y sacude vigorosamente otra vez. Prueba nuevamente la tinta en tu marcador.

Continúa con el proceso hasta que tengas la consistencia deseada, y luego vierte toda la tinta en tu marcador. Si tienes tinta de sobra, pon la tapa a la botella y guárdala para otra ocasión. Si no tienes un marcador adecuado, puedes usar una botella vacía de betún para zapatos como marcador.

Luego de usar tu tinta para graffiti, lava el aplicador del marcador si usas una botella de betún. De lo contrario, la tinta se secará luego de un par de días y se endurecerá.

Fuente: www.geniolandia.com

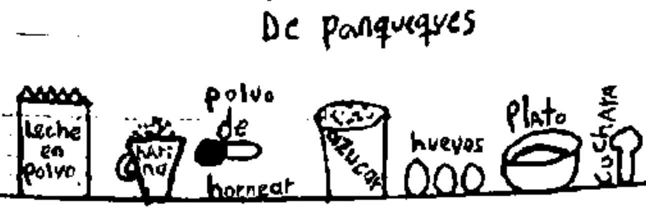
La Medicina

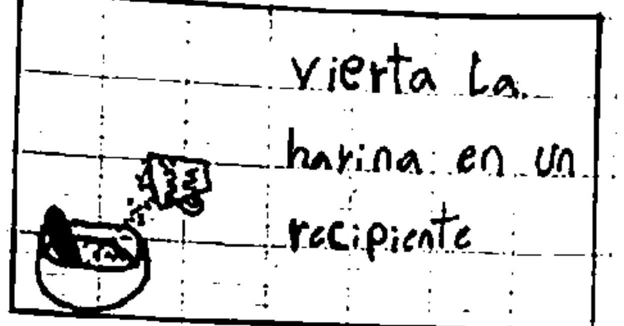
elixir de cempazuchitl

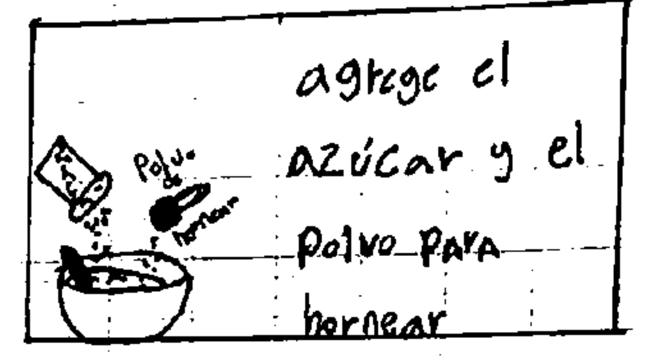
KILL JOY

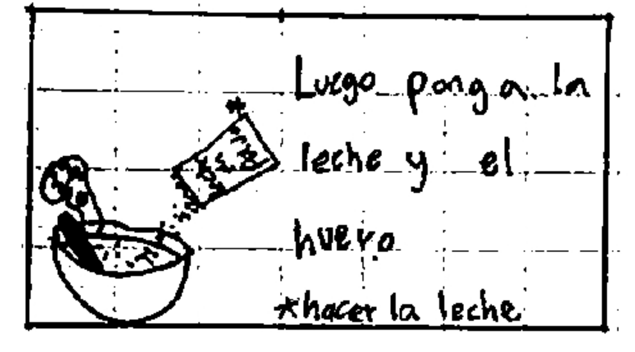
@kill.joy.mall

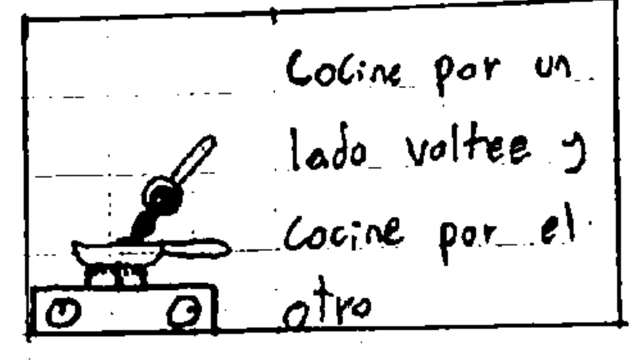




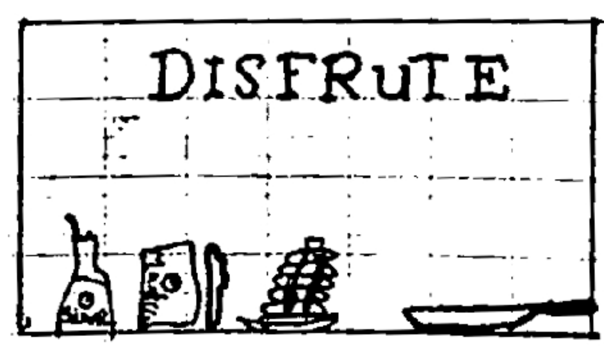














- Oído aguzado -

RECETA

Deme un Tylenol pa'l mal de cuerpo / Y un Diazepán para olvidar / Un galón de suero esta perfecto / Y un lexotán para volar.

Deme un Valium mil pa' estar bien muerto / Y que no me de por recordar / Un Tagamet para lo incierto / Y un Prozac pa' exorcisar.

Ese fantasma tuyo que es una hepatitis C / Que no lo cura ni un transplante / Deme un Dormicum para privarme / Y un Vivarin pa' despertar.

Ya sé que no traigo receta / Que es pura auto-medicación / Más no hay doctor anacoreta / Que cure tan rara aflicción.

* Agregue allí un par de laxantes / Para expulsar esta ilusión / De que sea tu lo que eras antes / Y se me alivie el corazón.

Y un Peptobismol se me olvidaba / Por aquello de la indigestión.

Disculpe usted la analogía / Busco una cura a mi aflicción / No pudo la psicología / Reanimarme el corazón.

Y deme un Demerol pa' que no duela / Y Cortizona pa' la hinchazón / De que esto es peor que un mal de muela / Y que no entiende de razón.

Dicen que la morfina es muy buena pa olvidar / Aunque sería mejor q vuelvas / Pues el ativan ya no resulta / Y la aspirina me hace mal - ¡¡viene!

Ya sé que no traigo receta / Que es pura automedicación / Más no hay doctor anacoreta / Que cure tan rara aflicción.

* Agregue...

Una receta pa' olvidar / Una vacuana contra el llanto / Le juro a usted que tengo la receta, / Se me quedó metida en la cabeza / Una receta pa' olvidar / Una vacuna contra el llanto / Deme una pomada para el corazón / Y un jarabe para el alma.

Una receta pa' olvidar / Una vacuana contra el llanto / Por eso busco en la farmacia / El remedio pa' olvidar

Una receta pa' olvidar / Una vacuana contra el llanto / Y si de algo sirve esta receta / Mandale una copia a ella.

Ricardo Arjona / 2010









Estarcidos anónimos encontrados en las calles bogotanas entre los años 2003 y 2009. Fotografías: archivo Ediciones Hogar.

- El Instituto responde -

Hola Instituto Bogotano de Corte. Espero estén muy bien. Gracias por acoger mi mensaje, quiero hacerles saber que lo siento mucho si entro en su privacidad, sin embargo, quiero que sepan que no quiero hacer daño. Realmente quiero establecer una relación real con ustedes que pueda llevar a una colaboración real o de otro tipo.

Mi nombre es Sargento. Jenny Ramírez, ciudadana estadounidense, de Alabama, tengo 34 años soltera, soy oficial militar de los EE. UU. Y actualmente estoy en Libia para una misión de mantenimiento de la paz debido al conflicto local, y me gustaría conocerlos, yo soy una persona cariñosa, honesta y solidaria con buen sentido del humor, disfruto conocer gente nueva y su forma de vida, disfruto viendo toda la programación del Instituto y la belleza de sus cortes y en general todo lo que tienen para ofrecer.

Estimados, tengo algo muy importante que compartir con ustedes. Listando esto con mucho cuidado y por favor prométanme que lo guardarán solo para ustedes, durante una de nuestras misiones de rescate encontramos una caja de seguridad que contiene una gran cantidad de dinero que pertenece a los partidarios del derrocamiento del gobierno de Libia, que yo creo que era dinero destinado a comprar armas y municiones, y todos los oficiales del ejército presentes en esa misión de rescate acordaron que el dinero se compartiría entre nosotros y lo hicimos.

Del fondo total, mi parte fue de $ 4,560,000 (cuatro millones quinientos sesenta mil dólares estadounidenses). Estoy buscando su ayuda para evacuar mi parte del dinero fuera de este país (Libia) a su país para que ustedes lo mantengan seguro, en mi nombre hasta que visite su país.

Quiero que me aseguren que si este dinero se les entrega en su país, será digno de confianza para que lo guarden hasta que yo vaya a su país para encontrarme con ustedes cara a cara para repartir el dinero.

Querido Instituto, para mí está claro que esta propuesta puede que les dé miedo, pero quiero hacerles saber que he hecho arreglos sólidos con una empresa de seguridad y se han comprometido a entregar el fondo por un método diplomático a cualquiera de mi elección.

Esta entrega será manejada legalmente por la empresa de seguridad y no habrá ningún tipo de riesgo involucrado en el proceso y el dinero se empacará de manera segura en una caja de camión de seguridad y la misma caja se les entregará a ustedes en su país.

He decidido compensarlos con el 25% del dinero total una vez que se les entregue, mientras que el saldo restante será mi capital de inversión en su país.

Una apelación apasionada que le haré es que no discutan este asunto con un tercero, si no desean ser parte de este negocio, eliminen esta carta de su casilla de correo electrónico para evitar cualquier fuga de esta información, de lo contrario será peligroso para mí debido a mi posición aquí.

He elegido contactarlos después de mis oraciones y creo que no traicionarán mi confianza ni frustrarán mi sueño, aunque puede que se pregunten por qué me estoy revelando tan pronto a ustedes sin una presentación formal, bueno, diré que mi mente convenció.

Nota: No sé cuánto tiempo vamos a permanecer aquí ya que nuestro campamento ha sido atacado, lo que me impulsó a buscar una institución confiable que me ayude a recibir e invertir el fondo, porque deseo ir pronto a su país para invertir y comenzar una nueva vida de corte, ya no como soldado.

Espero que mi explicación sea muy clara, pero si necesitan más aclaraciones, háganmelo saber y les explicaré más. Quiero informarles que aquí en la zona militar no se nos permite hacer uso de teléfonos móviles, solo hacemos uso de mensajes de radio y comunicaciones por correo electrónico, así que por el momento sigamos comunicándonos por correo electrónico.

En conclusión, me gustaría que pudieran enviarme una respuesta de inmediato con respecto a esta propuesta, su respuesta urgente será muy apreciada. Espero recibir su respuesta aceptable tan pronto como lean esta carta.

Sargento. Jenny Ramírez.

R/ Apreciada Sargento Ramírez, gracias por contactarnos y por su tentadora propuesta. Desafortunadamente nuestro Código de Honor del Corte en su apartado 17-2 renglón 4 de 1983 reza: «El Instituto Bogotano de Corte prohíbe vehementemente la recepción de fondos provenientes de conflictos armados nacionales e internacionales, reafirmando el espíritu de paz y reconciliación propios de nuestra institución.»

Sin embargo, abrimos esta columna como puente para que esta oferta llegue a dos de nuestras más queridas instituciones amigas: La Liga Distrital Contra las Cortadas Superficiales y el Hogar de Paso para Huerfanos del Corte, quienes seguramente le darán buen uso a estos fondos, apoyando la recuperación de manos y almas laceradas y carentes de corte.



- Actualidad del corte -



El Instituto Bogotano de Corte cerró el 2020 con la instalación de uno de los proyectos más arduos, intensos, complicados y dispendiosos que ha enfrentado en estos 43 años de existencia: el OBELISCO DEL CORTE. El hallazgo de esta pieza perdida en la historia del corte reveló un sinnúmero de misterios que aún están por descifrar y revelar para la Gran Comunidad del Corte y que en el seno del Instituto detonaron un sino que hasta ahora comienza, si bien el 2021 se presenta como un año de energías renovadas y canalizadas hacia el corte por esta antena legendaria, también nos enfrenta a múltiples dilemas e incertidumbres que fueron apareciendo a medida que se develaba el trasegar de esta enigmática pieza de nuestra historia y llave a secretos del corte que permanecieron enterrados durante varias décadas.

Durante 9 meses y en tiempos álgidos de pandemia el Instituto Bogotano de Corte junto con la Academia Nacional de Estarcido restauraron y reconstruyeron meticulosamente el OBELISCO DEL CORTE. No fue una tarea fácil restaurar esta estructura bastante averiada, se investigaron y usaron técnicas ancestrales de construcción en conjunto con tecnología de punta, usando materiales compatibles con los originales y acudiendo a archivos del corte vetados durante mucho tiempo.

Bajo la dirección de @_lasalada se concluyó esta tarea titánica de restauración y reconstrucción a comienzos del mes de diciembre (2020), para así proceder con la instalación del OBELISCO DEL CORTE el martes 29 de diciembre de (2020), en una locación aprobada y asignada por la Mesa Distrital de Conservación y Promoción del Patrimonio del Corte, la anteriormente llamada Plazoleta del Reloj, y que próximamente se convertirá en la Nueva Plazoleta del Corte, sobre la Calle 26 con Carrera 30.

Agradecemos a todas las personas involucradas en este arduo proyecto, que literalmente colocaron su grano de arena para hacerlo posible. Por el tiempo y fuerza durante la instalación a @fuzil_dr.makila y @resiste94 .

Se cierrÓ así un año de corte marcado por las nuevas alianzas y amistades construidas más allá de este casco urbano y el reencuentro con organizaciones y pilares fundamentales en la historia del corte.

- Larga Vida al Corte -

- Pasatiempos de corte -



GAS PIMIENTA CASERO

♦ Materiales / Ingredientes ♦

● Atomizador de máximo 50 ml ● Pimienta molida
● Medio limón ● Agua ● 5 gotas de acetona

♦ Receta ♦

Tritura bien la pimienta hasta que quede en polvo (puedes añadirle a la mezcla pimienta roja molida si quieres que sea más fuerte). Añade el zumo de limón y mezcla bien. Finalmente, disuelve la mezcla con agua y las gotas de acetona.

♦ Importante ♦

El atomizador no debe rebasar los 50 ml para que no sea ilegal. Solo utilízalo en caso de agresión.
También puedes añadir colorante vegetal para marcar alx agresxr en caso de que intente escapar.

- ¿Sabias qué? -

Históricamente no se ha considerado que las recetas culinarias posean derechos de autor, debido en parte a que se ha considerado a las preparaciones gastronómicas como un proceso generalmente útil a la humanidad bajo los principios del Utilitarismo. Con el devenir de la innovación en la cocina, así como la industrialización de algunas preparaciones, a lo largo del siglo XXI se ha replanteado la cuestión.9 Existen casos de autoría confusa, de disputa en el reconocimiento. Algunas recetas poseen usos privados que producen beneficios a ciertos restaurantes y cocineros, y es por esta razón que algunas recetas (generalmente salsas) se han protegido con una marcas registradas y poseen derechos de autor.10 En algunas ocasiones se pretende proteger la preparación de un plato con el objeto de preservar una cultura, y es por esta razón por la que su elaboración se supervisa por un organismo competente. En otras ocasiones las recetas culinarias están libres de licencias, y su elaboración no está regulada por organismo alguno.

PRÓXIMA EDICIÓN DE EL CORTOPUNZANTE #22

CIRCULA EL 16 de FEBRERO EN LA HABITUAL JORNADA DE MARTES DE FANZINES

Sujeto a cambios teniendo en cuenta la emergencia de salud pública internacional que constituye el Covid-19. Cualquier cambio en la programación se anunciará oportunamente en las redes del I.B.D.C.



@fuzil_dr.makila / www.fuzil.ws / @ruda.ws / www.ruda.ws

- ¿Sabias qué? -

La receta médica puede ir encabezada por la abreviatura "Rp" o "Rp/", del latín recipe ("dispénsese" o "tómese"), en la actualidad suele encabezarse con "Dp/" o "DPS" ("dispénsese"). Suele constar de dos partes: El cuerpo de la receta, destinado al farmacéutico y el volante de instrucciones para el paciente, que puede separarse del anterior.

EL CORTOPUNZANTE

Órgano Impreso del Instituto Bogotano de Corte.

Fundador:
Médico Cirujano Pompilio Martínez.

Año 3. Serie 4a. Número 21. / 19 de Enero de 2021

Dirección
Nueva Mesa del
INSTITUTO BOGOTANO DE CORTE
Diseqtiva / EmptyBoy / Stinkfish

Comité Editorial
Sindicato de Cortadores Disfuncionales

Colaboran en esta edición
Gabri Le Cabri
Kill Joy
Zeta
Emsoc
La Sal
Dr. Makila
Cantajuego
Ricardo Arjona

Distribución
Academia Nacional de Estarcido

Diseño y Diagramación
Ediciones Hogar

www.institutobogotanodecorte.home.blog/
Instagram: @institutobogotanodecorte
Twitter: @bogotanodecorte
FB: www.facebook.com/institutobogotanodecorte/
YouTube: Instituto Bogotano de Corte
institutobogotanodecorte@gmail.com

Carrera 4 #21-72. Bogotá. Colombia

#21



EL CORTOPUNZANTE

Las recetas, compartidas, escaneadas, copiadas, recortadas, adaptadas, son estrategias para la circulación de conocimientos. Mañas y recetas, modos y maneras, para hacer todo tipo de cosas. ¡Comparte recetas! Cuéntale a otrxs cómo haces tus cosas, busca recetas para aprender a hacer cosas por ti mismo. En este número de EL CORTOPUNZANTE, edición especial ALMANAQUE - RECETARIO DEL CORTE publicamos las participaciones que fueron enviadas en el marco de la convocatoria para participar en esta edición digital. Agradecemos a todxs quienes participan en la convocatoria mensual para la publicación temática, a quienes leen, revisan, copian y comparten. ¡Larga vida a EL CORTOPUNZANTE!



EXTRACTO AJO DE SANTO

TRITURAR 2 CABEZAS ENTERAS DE AJO EN UN MORTERO Ó PICAR FINAMENTE

COLOCAR LA PASTA DE AJO EN UN FRASCO DE CRISTAL

VERTER 3/4 de TAZA DE ALCOHOL DE CAÑA de 96° grados

DEJAR MACERAR LA MEZCLA BAJO EL SOL DIRECTO POR 3 DIAS.

EL SOL LO VOLVERÁ COLOR ÁMBAR

ENTONCES ESTÁ LISTO PARA ALIVIAR DOLORES Y CERRAR HERIDAS.

FROTAR EN SIENES PARA ALIVIAR MIGRAÑAS

EN OMBLIGO Y VIENTRE PARA COLICOS O DOLOR ESTOMACAL Ó SOLO PARA CALENTAR EL CUERPO

EN MUSCULOS O ARTICULACIONES ADOLORIDOS

EN PALMAS Y PLANTAS DE LOS PIES PARA SACAR LO MALO DEL CUERPO

CUANDO HAY FIEBRE Y ESCALOFRIOS.

LIMPIA Y CICATRIZA HERIDAS

TAMBIEN USADO PARA ELIMINAR PLAGAS EN PLANTAS

- ROCIAR HOJAS Y TALLOS AFECTADOS POR LA PLAGA A SOMBRA Ó POR LA TARDE NOCHE

1 VEZ AL MES PARA PREVENIR

MANO MANCA

RECETA ORIGINAL POR: LA GLORIA

@dulce._duran @mano.manca

SANTA MORINGA

Moringa en hoja

Para aprovechar las cualidades de esta planta, otra opción es preparar con las hojas, el «té de moringa» que se puede beber caliente, frío o templado.

Se prepara con 2-3 cucharadas soperas/litro de agua, se infusiona en agua hirviendo durante 6-7 minutos y se cuela. Lo ideal es beberlo entre comidas para una hidratación nutricional, antioxidante y ligeramente laxante.

MEDICINA DEL PUEBLO

CRIFA

@cfabian92

VEA MIJITO ...

El trebol rojo en infusión es bueno para desordenes menstruales, la flor.

La lavanda sirve para el buen dormir, relajante, poner la flor en la almohada o tenerla colgada en uno para desarrollo de proyectos.

Canelón: Ayuda a sacar los resfriados, nos da mucho calor al cuerpo.

Con la hoja de arracacha expulsa residuos despues del parto, hace limpieza.

El Arrayán se puede mezclar con varios para aliviar problemas pulmonares. Eucalipto tierno, pino, ciprés, mazorca de agua, flor de sauco, tote, endulzar con panela y miel de abejas ,se toma tibia. Se toma en la noche.

Poleo: Calmante , ayuda al sistema respiratorio.

@simbiosis888



El olvido parece mentira,
parece una grieta en el pecho,
parece un glifo entre abierto,
que gotéa días, noches, soles, lunas.



*Es una bofetada en la memoria
*Una historia sin contar
*Una espina en el rosal
*Un brevaje espumoso
*Un silencio profundo
*Una daga en la costilla
*Regresar a un lugar
*Infinitas posibilidades de recuerdo

*No existe un remedio
*Al olvido no se llega
*Quizás lo que no existe, es el olvido...



El olvido parece una trampa,
igual que una espiral,
que corta con detalle el vientre
y arranca una flor que nace del ombligo,
para comerla con los colmillos afilados del tiempo.


Remedios para el olvido
y otros venenos

El olvido parece mentira,
parece una grieta en el pecho,
parece un glifo entre abierto,
que gotéa días, noches, soles, lunas.

katucreciente@gmail.com

RECETA 1. PASTA PESTO CON CHAMPIÑONES Y FRUTOS SECOS

Ingredientes:
spaguetti, aceite de oliva, albahaca, queso parmesano, mix de frutos secos (maní, almendras, marañones), champiñones, cebolla cabezona, ajo y mantequilla

Paso 1. Hervir agua en una olla, una vez hierva agregamos el spaguetti y sal y lo dejamos cocinar alrededor de 10 minutos.
Paso 2. Mientras se cocina la pasta, en un recipiente vertemos aceite de oliva, queso parmesano, albahaca y mix de frutos secos. Revolvemos bien.
Paso 3. Paralelo a los demás pasos, en un sartén agregamos un poco de mantequilla, champiñones (pueden ser cortados en rodajas), 1/2 cebolla cabezona (cortada en cuadros) y 1 diente de ajo picado. Dejamos cocinar unos minutos.
Paso 4. Una vez la pasta esté cocida (aproximadamente 10 minutos después de ponerla en el agua hervida), le quitamos el exceso de agua (podemos ayudarnos con un colador).
Paso 5. Una vez los champiñones se hayan cocinado con el ajo y la cebolla (aprox. 5 minutos), los agregamos a la mezcla del aceite de oliva que hicimos en el paso 2 y mezclamos bien.
Paso 6. Agregamos a la pasta la mezcla, revolvemos bien y queda lista para comer!

RECETA 2. TOMATES ASADOS

Ingredientes:
2 tomates, 1 bolsa de crema de leche, mantequilla, orégano y queso mozzarella.

Paso 1. Picamos los tomates en rodajas y los ponemos a asar en un sartén con un poco de mantequilla.
Paso 2. Una vez volteemos los tomates para que se cocinen por el otro lado, agregamos media bolsa de crema de leche, orégano y ponemos encima tajadas de queso mozzarella hasta que se cubra todo el tomate.
Paso 3. Bajamos la llama, tapamos el sartén y dejamos cocinar hasta que se gratine el queso.
Paso 4. Después de unos 5-7 minutos de poner la sartén en bajito, los tomates gratinados estarán listos para servirse!

@infinitamor5995

@pimientaz

CON LAS UÑAS
con el MUGRE CON
LAS HUELLAS
DACTILARES

HUEL[redacted]
UNA
NA-
RAN[redacted]
JA, TRAICIONALA

PEL
UNA NARANJA

ROB UNA
CAJA DE
FÓSFOROS

A CUALQUIERA QUE
LA HAYA COMPRADO O
LA ESTÉ
VENDIENDO

vendiendo

QUE LA
CÁSCARA SALGA EN
UNA SOLA PIEZA

de preferencia en
los brazos

ESTÉ
SECA O PODRIDA

ESPER
HASTA
QUE...

RESPIR LO,
EL HUMO

QUÉM LA
CON UN FÓSFORO ROBADO

EL FÓSFORO CONTRA SU PIEL

→ POR ÚLTIMO, APAG

RECETA PARA RIZOMA DE NARANJA

Salpicón
(a la mexicana)

Ingredientes para Salpicón a la mexicana:

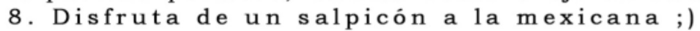
-3/4 carne (falda) de res
-8 piezas de tomate
-1 cebolla
-12 hojas de lechuga
-3 cucharadas de aceite de oliva
-1 cucharada de vinagre de manzana
-Orégano seco
-Sal
-Aguacate
*Opcionalmente chile verde o ají

Te reto a encontrar los ingredientes

o	a	v	o	r	e	g	a	n	o	b	o	l	d	e
r	l	e	n	a	e	r	g	a	n	i	v	e	e	l
o	h	i	p	a	n	d	b	o	n	o	l	c	l	e
m	x	y	v	t	y	e	c	m	f	s	e	h	i	c
a	g	u	a	a	j	i	p	e	l	w	a	e	e	t
g	m	n	h	j	p	u	t	x	a	j	o	l	t	r
c	e	b	o	l	l	a	z	i	c	a	s	a	a	i
r	c	u	a	d	c	j	e	c	o	l	o	m	m	c
e	a	s	o	a	a	b	d	a	a	c	r	e	o	i
f	r	m	u	i	u	a	m	n	r	r	i	c	t	d
n	r	g	v	a	b	r	a	a	o	i	n	e	r	a
e	a	b	u	e	l	e	c	h	u	g	a	e	x	d

Procedimiento:

1. Poner a cocer con suficiente agua para cubrir la carne en la olla express junto con media cebolla y una pizca de sal, durante 25 minutos o hasta que esté suave.
2. Desmechar finamente la carne.
3. Picar en cuadritos los tomates así como la otra mitad de cebolla y la lechuga en tiritas.
4. En un bowl revolver bien todos los ingredientes anteriores.
5. Agregar 3 cucharadas de aceite de oliva y una de vinagre de manzana, de igual modo sal y orégano al gusto.
6. Nuevamente revolver muy bien.
**Se puede comer frío (llevar al refrigerador un rato) o a temperatura ambiente.
7. Finalmente servir con cubitos de aguacate. Y si gustas añadir un toquecito picante, añadir chile o ají en cuadritos.
8. Disfruta de un salpicón a la mexicana ;)





Carla Edith
Palacios Morales
@4cepm4



Recetas de albañilería para levantar, revocar y dinamitar una pared.

MEZCLA PARA ASENTAR LADRILLOS
* 4 partes de arena gruesa
* 1 parte de cemento
* 1 parte de cal
* Agua

REVOQUE GRUESO
* 3 partes de arena gruesa
* 1 parte de cal
* 1/2 parte de cemento
* Agua

REVOQUE FINO
* 2 partes de arena fina
* 1 parte de cal
* 1/4 parte de cemento
* Agua

Es necesario mojar los ladrillos con agua antes de su colocación.
No levantar más de 1.50 mts de pared por día.
Para revocar, dejar secar la mezcla de asiento de los ladrillos.
Antes de revocar, mojar con agua limpia la pared.

EXPLOSIVO R1 PARA DEMOLICIÓN Y/O USOS INSURRECTOS (*)
* Nitrato de amonio 85%
* Aserrín 10%
* Aluminio negro 5%

Es necesario mezclar suave y con sumo cuidado todos los elementos.
Preparar tubos (metal, pvc, cartón, etc) con tapa preferentemente a rosca de 1,5 pulgadas (se pueden hacer con papel: enrollado diez vualtas aprox. y sellando las puntas con corcho, pegamento y cinta adhesiva) Conseguir mechas lo mas largas posible (40cm minimo)
Sellar un lado del tubo, rellenarlo con la mezcla hasta un 90% (utilizando un embudo)
Hacer un pequeño agujero en una de las tapas e instalar la mecha a modo que alcance a tocar el preparado dentro del tubo. Cerrar y sellar con cinta el orificio
Nota: Utilizar con mucha precaucuión.

(*): Extracto del Disco GUITARRA ARMADA, canción LOS EXPLOSIVOS de los hermanos Mejia Godoy, Revolución sandinista, Nicaragua, 1979

Link de la canción en YouTube
https://youtu.be/olQw6kcrBbw

@mexi_lee



BREBAJE PARA DESHACERTE DEL CRINGE

ADVERTENCIA

Este brebaje solo lo puedes beber si tienes sentido común, de lo contrario, NO FUNCIONARÁ y te puede ocasionar efectos secundarios tales como: Cefaleas, sentimiento de culpa, acné y el convertirte en la burla de tu grupo.

Teniendo en cuenta este aviso, prepara los siguientes ingredientes y recipientes.

INGREDIENTES

1. Un vaso de agua de llave o de preferencia evaporada para evitar el corona bicho.
2. Medio limón viejo. De esos que se dejan por ahí secando sin cuidado.
3. Dos cebollas blancas.
4. Pimentón verde.
5. Siete dientes de ajo.
6. Medio vaso de orina de gato macho. (Preferible si es de un gato no esterilizado)
7. Una cucharada de sal.
8. Unas gotas de sudor propio. (3 gotas bastan)
9. Rama de orégano.
10. Dulces de aguardiente (Al gusto).

PREPARACIÓN

1. En un plato de plástico de preferencia hondo vas a exprimir el jugo del medio limón. Lo dejas reposando mientras llevas a cabo el paso 2.
2. Cortas en pedazos muy pequeños las dos cebollas blancas. Luego vas a hacer lo mismo con el pimentón verde y la rama de orégano. El resultado lo viertes en el recipiente que tiene el jugo de limón.
3. Dejando reposar los anteriores ingredientes, vas a triturar con un pisa ajos los siete dientes de ajo añadiéndole la mitad de la orina de gato. Reservas la otra mitad del líquido para otro momento de la receta.
4. El ajo triturado que contiene la orina de gato lo viertes sin dejar una gota en el plato de plástico.
5. Vas a añadir a la mescolanza de ingredientes la cucharada de sal y las gotas de sudor. Posteriormente revuelves.
6. Añades la mitad de orina de gato que quedó al tiempo que viertes el vaso de agua y finalizas revolviéndolo todo.
7. El resultado lo vas a dejar en reposo por 5 minutos a temperatura ambiente.

@milkastuff

@emanuelcaram



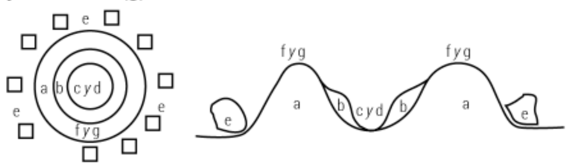
RECETA DE ENREJADO

1. MERMELADA

En un recipiente con 1 cucharada de agua cocine la fruta y el endulzante elegido hasta conseguir una masa húmeda semicristalina,tenga cuidado y no la deje quemar.

2. ARME EL VOLCÁN

Ponga la ***harina(a)*** en un solo bloque sobre una superficie lisa donde pueda amasar, con el puño abra un hueco en el cual pondrá el ***azúcar o endulzante elegido(b).*** De nuevo haga un hueco dentro del endulzante y ahí vierta el ***huevo(c),*** dentro de este vierta la ***esencia de vainilla(d).*** Alrededor de la harina ponga la ***margarina(e)*** en pedazos de 3x3x3 cms. aproximadamente, se recomienda hacer la partición de la manteca por pellizcos. Sobre la cumbre de la harina distribuya la ***pizca de sal(f)*** y el ***polvo para hornear(g).***

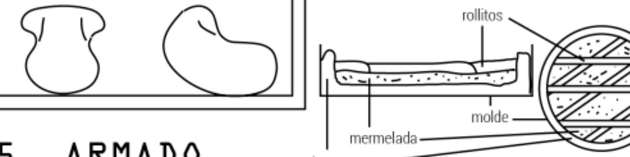


3. INCORPORE

Comience batiendo el *huevo*, la *esencia de vainilla* y *el endulzante* hasta integrar en una masa homogénea, esto debe hacerlo con sus dedos índice y medio en forma de círculo para mayor efectividad. Poco a poco integre la *harina* y su *cima* a la mezcla, use los pulgares para mantener la mezcla centrada y la palma para agrupar la masa. Una vez esté homogénea, agregue los pedazos de margarina apretándolos con el puño junto al resto de la mezcla.

4. CABEZA DE BÚFALO

Comience a agarrar toda la masa e intente agruparla haciendo la forma de la cabeza de un búfalo, para esto presione como intentando agarrarla con los pulgares hacia arriba, pero no la espiche, entre más esponjosa la mantenga mejor será el resultado.



5. ARMADO

Una vez homogenea, distribuya la masa en 2: 1/3 y 2/3. Tome los 2/3 y haga una base plana de 5 mm de espesor con la forma de su molde. debe abarcar la base del molde y 4 centímetros hacia arriba por la pared del mismo, quedará como un forro interno del molde. Adentro distribuya la mermelada sin tocar los bordes superiores. Con el 1/3 de masa haga rollitos y distribúyalos sobre la mermelada, pegándolos a los bordes de la base. Presione los bordes de la base suavemente.

3. COCCIÓN

Cocine en el centro del horno a 180 °C durante 30 a 40 minutos. Revise y establezca su punto preferido de cocción cuando comience a dorar.

Ingredientes masa

¶ 1/4 libra de harina de trigo (para integral usar más polvo de hornear o 1/2 huevo)
¶ 1/2 libra de azúcar (banano, panela)
¶ 1/2 libra de margarina para pastelería
¶ 1 cucharadita de polvo para hornear
¶ 1 cucharadita de esencia de vainilla
¶ 1 pizca de sal
¶ 1 huevo (banano)

Ingredientes mermelada

¶ 1/2 libra de mango, lulo, fresa, guayaba, ruibarbo, mora, durazno, manzana, uchuva, etc.
¶ 1/8 de libra de endulzante (azúcar, panela, melado) o deje el pleno sabor de la fruta.

El enrejado es una tartaleta o *pie* que Ilse Gauer, una mujer de Hamburgo (Alemania) trajo a Colombia al dejar atrás la destrucción de la segunda guerra mundial.

Nos ha permitido a su familia pagar semestres en universidades, llenar la nevera y comprar ropa.

Gracias.







cuerpovoluntariodetramado@gmail.com
@cuerpovoluntariodetramado



Rhum arrangé

"ron arreglado" x @Citrico.acido

Aromatización del ron a partir de la mezcla y maceración de frutas, hojas, flores o semillas. Las primeras mezclas se documentaron en 1497 cuando Vasco da Gama y su flota rodeaban la costa mozambiqueña trazando la ruta marítima a la India, aunque su origen se puede extender a Madagascar y a las islas Mauricio, Reunión y Comoras (Afr).

Ingredientes

- 750 ml de ron blanco - 2 limones - 1/2 piña - 1 racimo de uvas negras - 9 gr de flores de cannabis



Preparación

- Primera parte: cortar el limón y la piña en trozos pequeños y añadir solamente las cáscaras de las uvas a los 750 ml de ron. Envasar en vidrio. Agitar ocasionalmente durante 15 días sin abrir el contenedor.
- Segunda parte: descarboxilar las flores de cannabis 20 min aprox en un horno precalentadoa a 110 grados C. Envasar en vidrio. Añadir el ron sin las frutas. Ubicar en un sitio oscuro y agitar periódicamente durante cuatro días. Por aparte hervir agua y poner dentro el recipiente con el ron y el cannabis sin que el agua lo cubra. Dejar por 30 minutos. Enfriar y colar.

Sírvase y disfrútese.

@wr1te_r0ads

@xastudillod

HECHIZOS Y AMARRES

DOMINE Y ATRAIGA A SU SER AMADO



Baños espirituales:
Amor Amor; quereme; ven a mi; sigueme; pega pega; llamadera; garrapata; armonía; dulzura; cundiamor; jala jala; paz y unión; amansa guapo; leche de la mujer amada.

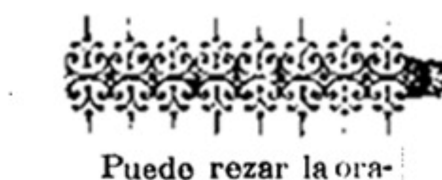


Ponga en agua los baños; hierva por siete minutos y deje reposar para hacerse el baño.

Echarse el baño por todo el cuerpo dándose ligeros masajes.



Se recomienda con otras hierbas para mayor efectividad.



Puedo rezar la oración de Santa Ana y encender el velón de hierbas Amansa guapos y dejarlo encendido hasta que se consuma por completo. *hagalo con fe y constancia.*

Oración a Santa Ana

Quiero pedirte ayuda para solucionar los problemas que me afligen. Tú que eres la gran Señora del Amor te ruego intercedas para que el elegido de mi corazón se sienta atraido y enamorado de mi.



IMPOTENCIA de AMBOS SEXOS

eyaculación precoz, inseguridad, temor al fracaso productos y tratamientos cien por ciento garantizado. Deje sus problemas en manos de los expertos.

Curación garantida

Secretos Maravillosos

CARTAS

MAGIA BLANCA O NEGRA

@pelaito_malicioso



BASIC GUIDE TO PREPARE 1L OF POISONED PASTE





НОБДЯ

- INGREDIENTS -



WHOLE WHEAT FLOUR (200 GR.)

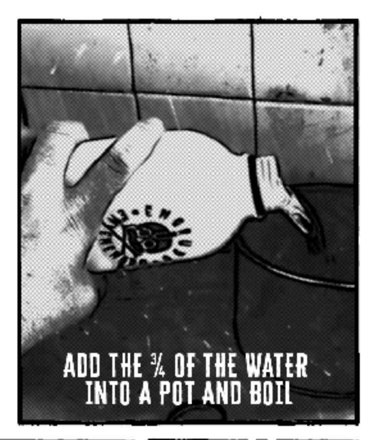


WATER (1L)

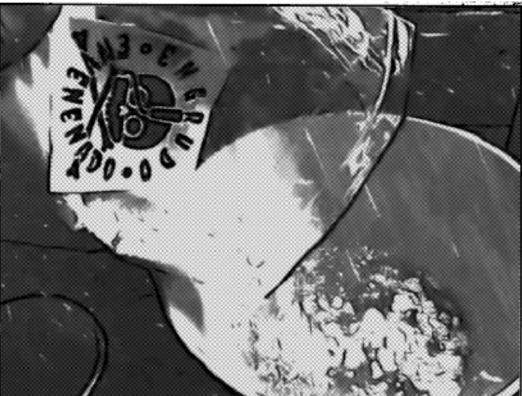
PVA GLUE (WHITE GLUE FOR WOOD)



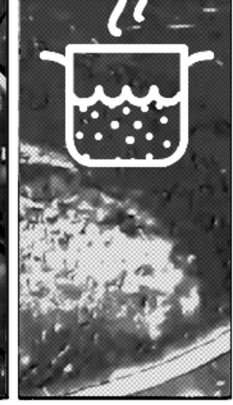
(100 ML.)



ADD THE ¾ OF THE WATER INTO A POT AND BOIL



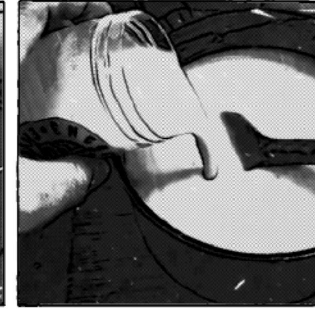


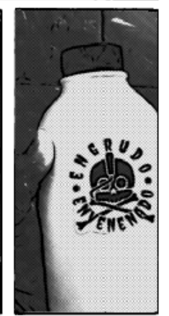


IN A DIFFERENT CONTAINER MIX THE REST OF THE WATER WITH THE WHEAT FLOUR UNTIL YOU HAVE A UNIFORM CONSISTENCY AND NO GRUMPS. ONCE THE WATER REACHES BOILING POUR THE MIX INTO POT STIR THOROUGHLY.









MAKE SURE YOU DON´T HAVE ANY FLOUR BALLS OR CLUMPS IN THE MIXTURE. ONCE THE WHEAT PASTE REACHES A SMOOTH AND GLUE LIKE CONSISTENCY TURN OFF HEAT AND POUR THE PASTE INTO A SEPARATE CONTAINER. ADD THE PVA GLUE AND STIR THOROUGHLY AGAIN. LET IT COLD AND USE IT AS SOON AS POSSIBLE.

FIND THE VIDEO VERSION (SPANISH LEGUAGE) AT: WWW. EDICIONESHOGAR.WORDPRESS.COM // @EDICIONESHOGAR // BOGOTA - COL. 2020

CAFFENOL

Esta magnifica mezcla promete revelar su pelicula Blanco y negro a muy bajo costo y con ingredientes faciles de conseguir a la vez que reemplazará algunos de los ingredientes mas nocivos de un revelador común como formaldehido y amoniaco los cuales son muy nocivos para el medio ambiente.

Este metodo es experimental y esta sujeto a cambios, asi que si tiene dudas puede escribirme y le enviaré algunos enlaces mágicos para que su investigación y experimentación siga por buenos caminos, pues esta es una de las tantas recetas de caffenol que existen.

INGREDIENTES
para 500 ml

*Agua ------------ 500ml (20°c aprox)
*Café instantaneo --20gr
*Carbonato de sodio-27gr
*Vitamina c -------- 8g

PREPARACIÓN

Mezcle uno a uno los ingredientes en orden , asegurese de que queden bien disueltos en el agua, en particular e carbonato de sodio pues las particulas pueden rayar la superficie de la pelicula, deje reposar la mezcla si observa espuma en superficie e introduzca la mezcla al tanque.agite de la siguiente forma

* continuo los primero 30 segundos
*5 veces cada 30 segundos hasta completar 15 minutos

Luego lave con agua del grifo a manera de baño de paro antes de introducir el fijador para el cual también hay alternativas como la sal de mesa y repita el proceso como el revelado pero durante 4 minutos con la misma cantidad de agitaciones y por ultimo lave con agua de grifo. A esta altura su carrete estara revelado y listo para colgar.

¡Disfrute de este revelador de bajo coste y hecho por usted mismx!

@fetiche_visual



Colonia
Espanta Gatos



Colonia Espanta Gatos para uso interiores y exteriores. Ayuda a espantar el gato macho que orina la matera, mueble o cualquier espacio.

También ayuda a espantar otros tipos de felinos en especial aquellos que adquieran corporalidad humana y presenten comportamientos belicosos y territoriales. Preparación: realice un macerado de alcohol anti_séptico de preferencia chirrincho caucano con cascaras de frutos cítricos como lima, mandarina, naranja o limón pajarito. Incluya hojas secas de árbol de naranjo, eucalipto, romero y laurel. No importa la cantidad de ingredientes, calcule que el alcohol cubra el contenido. Adicione clavos y canela.

Déjelo en la oscuridad en un frasco de vidrio por cinco lunas y cada noche agite el frasco, intencionando su poder. Advertencia: no ingiera, trague o engulla. En caso de hacerlo, llame a un tanatopraxista.

@aliciapsicotropica89



#21
ENERO 19 / 2021

www.institutobogotanodecorte.home.blog